



ACIDO CITRICO

STABILIZZANTE

COMPOSIZIONE

E 330 Acido citrico puro.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina bianca, inodore.

APPLICAZIONI

Nel vino, l'ACIDO CITRICO forma con il ferro ferrico complessi solubili e previene così intorbidamenti e precipitazioni causati da questo metallo (casse ferrica). Grazie a questa sua proprietà l'ACIDO CITRICO svolge un'azione sinergica con gli antiossidanti nel prevenire le ossidazioni. Inoltre, il suo apporto aumenta l'acidità fissa del vino e contribuisce a stabilire un adeguato tenore di acidità.

DOSI

Nel vino: 10 - 100 g/hl, secondo le necessità.

Un'aggiunta di 93 g/hl aumenta l'acidità totale dell'1‰.

Dose massima consentita nella UE: 100 g/hl.

MODALITA' D'USO

Sciogliere direttamente l'ACIDO CITRICO sotto agitazione in una parte del prodotto da trattare, ed aggiungere poi alla massa omogeneizzandola con un rimontaggio.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Sacco da 25 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Regolamento (UE) N.231/2012

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009